



Hostal's menu

Rebost de Can Lo's assorted homemade cold meats
Entremès d'embotits casolans del Rebost de Can Lo

Green salad with fruits of the season
Amanida verda amb fruita de temporada

Escudella (typical Catalan soup) with pasta shells and meatballs
Escudella de galets i mandonguilles

Rigattoni *sanfaina* tomatoes and redpepper sauce with dry fruits and mushrooms
Rigattoni amb sanfaina, fruits secs i cama-secs

Estrella's typical cannelloni from the meat roast
Els canelons de l'Hostal Estrella

Assorted grilled meat (lamb,pork's sausage and chicken) with *all i oli*
Graellada de carn a la brasa (xai, botifarra i pollastre) amb all i oli

Catalan style loin of cod with red peppers, raisins and pine nuts
Bacallà a la catalana amb panses, pinyons i pebrot vermell

Barbecued Steak of Girona's with Chestnuts cream
Mitjana de vedella de Girona amb crema de castanyes

Stew Rabbit with mushrooms and prunes
Conill a l'allet amb xampinyons i prunes

“Sea and Mountain” of stewed pork trotters with prawns
“Mar i muntanya” de peus de porc amb llagostins

Farmhouse bread from Rupit
and
Desserts

MENU 17,50 € (1 dish, 1 dessert and bread)

MENU 25,00 € (starter, main, desserts and bread)

Drinks not included. VAT included.

Dear clients: In case you have any intolerance or allergy, please, contact to our staff.

Starters

D.O. Guijuelo acorn-fed Iberian ham and toasted flatbread <i>Pernil de gla D.O. Guijuela i coca torrada del mossèn amb tomàquet</i>	21,80
Salad with goat cheese and honey vinagrette <i>Amanida amb formatge de cabra i vinagreta de mel</i>	14,00
Onion soup gratinée with egg and Emmental cheese <i>Sopa de ceba gratinada amb ou i formatge</i>	9,50
Stuffed Olot potatoes with tomato and lettuce <i>Patates farcides d'Olot amb tomàquet i enciam</i>	11,80
Quinoa pasta with dried fruits and nuts, spinach and wild mushrooms <i>Pasta de quiona amb espinacs, fruita seca i sèsam</i>	13,00
Charcoal-grilled vegetables in season with romesco <i>Graellada de verdures de temporada a la brasa amb romesc</i>	14,20

Our Rices

Creamy rice of Pals with mushrooms and cured sheep cheese <i>Arròs cremós de Pals amb ceps i formatge curat d'ovella</i>	14,70
Rice broth with lobster (minimum 2 people, price per person) <i>Arròs caldós amb llamàntol (mínim 2 persones, preu per persona)</i>	22,80
Farmhouse bread from Rupit	1,50
Farmhouse bread with spreading tomato	2,20

Dear clients: In case you have any intolerance or allergy, please, contact to our staff.

Our Fishes

Grilled sole fillet with prawns and with garlic and parsley <i>Llenguado a la planxa amb llagostins i all-i-julivert</i>	22,50
Baked river's trout with almonds and Spanish ham <i>Truita de riu amb pernil i ametlla</i>	12,50
Baked monkfish with fried garlic and shrimps <i>Rap al forn a l'all cremat amb gambes</i>	18,80

Meat dishes

Collsacabra's charcoal-grilled lamb with <i>all i oli</i> <i>Xai del Collsacabra a la brasa amb all i oli</i>	15,80
Collsacabra's baked shoulder of lamb <i>Espatlla de xai del Collsacabra al forn</i>	16,80
Girona's T-bone steak <i>Entrecot de vedella de Girona</i>	18,70
Grilled fillet steak with garnish <i>Filet de vedella a la brasa amb guarnició</i>	23,50
Roquefort sauce or cream of chestnut sauce <i>Salsa de crema de castanyes o salsa Rocafort</i>	4,00

VAT included (IVA included)

Price in €

Dear clients: In case you have any intolerance or allergy, please, contact to our staff.